



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## TAVUK PRENSES

### Malzeme

- 1 tavuk
- 200 g badem
- 100 g mantar
- 100 g Sana
- 1 tatlı kaşığı köri
- ½ demet maydanoz
- 4 çorba kaşığı un
- 2 bardak süt
- Tuz

### Hazırlanışı

Tavuğu tütsüleyip yıkadıktan sonra bir tencereye koyun. Üstünü geçecek kadar su koyup haşlayın. Bademleri bir taşım kaynatıp kabuklarını soyun. Mantarı yıkayıp kuruladıktan sonra dilimleyin. İki kaşık Sana yağını küçük bir tencerede eritin. Üzerine unu eleyerek katın. Unun kokusu çıkana ve kumlu bir doku oluşana kadar kavurun. Unun rengi dönmeden soğuk sütü azar azar ilave edin. Bu arada sürekli karıştırın. Koyu krema haline gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alın. Haşlanan tavuğu süzüp etleri kemiklerinden ayırın. Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayın. Kalan Sana yağın bir tavada eritin. Bademleri koyup 5 dakika kavurun. Mantarları katın. Sosu ilave edip karıştırın. Köriyi ve tuzu katıp karıştırmayı sürdürerek 5 dakika kaynatın. Kuşbaşı tavuk etlerini derince bir servis tabağına yayın. Sosu üzerine dökün. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis edin.